



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazi Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifləri

Halqalı Alma

Halkalı Elma



3 Ədəd alma
1 Stəkan su
1 Ədəd yumurta
Yarım stəkan süd
1 Çay qaşığı qabarma tozu
Yarım çay qaşığı duz
1 Yemək qaşığı duru yağ
2 Yemək qaşığı bal
Qızardmaq üçün duru yağ

- # Əvvəlcə örtmə xəmir hazırlanar. Bunun üçün çuxur bir qabın içində yumurta, süd, un, duz, qabartma tozu və 1 yemək qaşığı duru yağ çırpıcı yada mikserlə çırpılır.
- # Hamar və tikə xəmiri qıvamında hazırlanan xəmirin üzəri örtülər, 20 dəqiqə dinləndirilər.
- # Bu arada almalar hazırlanar. Almalar soyular, alma oyacağı var isə tum yerləri çıxardılar almanın ortası dəlinər. Almalar dilimləndiyində ortaları dəlik olduğu üçün halqa şəklini almış olar.
- # Alma oyacağı yox isə almalar soyuduqdan sonra, 1 sm qalınlığında dilimlənərvə bıçaq ucu ilə çıxardılaraq dəlik açılır.
- # Halqa almalar, dinlənmiş örtmə xəmirə bulanar (xəmirin ortadakı dəlii örtməməsinə diqqət yetirilər).
- # Əvvəlcədən qızdırılmış duru yağda, çəhrayı rəngdə iki üzü qızardılar.
- # Halqalar bir az soyuyunca üzərinə bal gəzdirərək xidmət olunar.

Not: Halqalı alma, bal əvəzinə dəyişik cem suları istifadə edərək də dadlandırıla bilər.